



## **Genießen**

**Natalie Lumpp**

**Donnerstag, 19.12.2024**

**Beschwingter Apfelglühwein**

**Für 5 Gläser à 200 ml**

### **Zutaten:**

- 1 Bio-Orange
- 1 l Apfelwein
- 3 Zimtstangen
- 6 Sternanis
- 3 Gewürznelken
- 3 EL Honig
- 4 kleine Zweige Rosmarin

### **Zubereitung:**

1. Orange heiß waschen, trockenreiben und inklusive Schale in ca. 2 cm große Würfel schneiden.
2. Apfelwein, Orangenstücke, Zimtstangen, Sternanis, Gewürznelken und Honig in einen Topf geben. Unter Rühren erhitzen, bis sich der Honig gelöst hat. Bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten ziehen, bis leicht köcheln lassen.
3. Zum Servieren Gewürznelken aus der Mischung entfernen. Apfelglühwein, Orangenstücke und übrige Gewürze in vorgewärmte Teegläser verteilen. Je 1 kleinen Rosmarinzwig in die Gläser geben und den Apfelglühwein heiß servieren.